

# Beurre à l'ail et au fromage à la crème

- Vous ne pourrez plus vous passer de ce beurre à l'ail et au fromage à la crème



PRÉPARATION  
10 MIN

TEMPS TOTAL  
10 MIN

PORTIONS  
3/4 DE TASSE

## Ingrédients :

- 1/2 tasse (115 g) de beurre non salé, ramolli
- 1/4 tasse (60 g) de fromage à la crème, ramolli
- 2 cuillères à soupe (30 ml) de lait
- 2 gousses d'ail, émincées
- 1/4 cuillère à thé (1 ml) de sel
- 1/4 cuillère à thé (1 ml) de poivre noir moulu
- 1 cuillère à soupe (15 ml) de persil frais haché (facultatif)

## Préparation :

1. Dans un bol moyen, mélangez le beurre ramolli et le fromage à la crème jusqu'à ce qu'ils soient bien combinés.
2. Ajoutez le lait, l'ail émincé, le sel et le poivre noir moulu au mélange de beurre et de fromage à la crème. Mélangez bien jusqu'à ce que tous les ingrédients soient incorporés.
3. Si vous le souhaitez, ajoutez du persil frais haché pour donner une touche de couleur et de saveur supplémentaire au beurre à l'ail et au fromage à la crème.
4. Conservez le beurre à l'ail et au fromage à la crème dans un récipient hermétique au réfrigérateur jusqu'à ce que vous soyez prêt à l'utiliser. Il peut être conservé au réfrigérateur pendant environ une semaine.
5. Pour servir, étalez le beurre à l'ail et au fromage à la crème sur du pain grillé ou utilisez-le pour ajouter de la saveur à vos plats préférés.

“

*Ce beurre à l'ail et au fromage à la crème est une délicieuse alternative au beurre à l'ail traditionnel. Il est parfait pour tartiner sur du pain grillé ou pour ajouter une touche de saveur supplémentaire à vos plats préférés.*

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur [ChefCuisto.com](http://ChefCuisto.com) :)